

# *Encore*<sup>TM</sup>

*Moulin à café à broyeur conique*

*Manuel de fonctionnement*





*Skilled in the art of grinding*

Les manuels de fonctionnement sont disponibles dans les langues suivantes à : **[www.baratza.com](http://www.baratza.com)**

English    German

French    Spanish

Dutch

Guide de dépannage disponible à :

[www.baratza.com/troubleshooting/](http://www.baratza.com/troubleshooting/)

*Merci d'avoir acheté le Moulin à café à broyeur conique Encore™. Avec l'Encore™, il est plus simple que jamais de préparer un café de qualité professionnelle. Ci-dessous, vous trouverez les descriptions détaillées de tous les dispositifs qui font que l'Encore™ se démarque des autres moulins de sa classe.*

### ***Broyeurs coniques***

*Les broyeurs coniques à rotation lente de l'Encore™ préservent l'arôme et la saveur des grains fraîchement moulus. Quarante étapes de réglage fournissent la personnalisation précise nécessaire pour les cafetières à expresso, au goutte-à-goutte et les presses françaises.*

### ***Bouton d'impulsion monté à l'avant***

*Le bouton d'impulsion monté à l'avant rend simple le moulage directement dans un panier à expresso. La goulotte d'éjection est conçue pour s'adapter à n'importe quel panier à expresso de maison ou commercial.*

### ***Système innovant de calibrage du broyeur***

*L'étendue de la taille du broyage et la précision des réglages sont vraiment impressionnants. L'Encore™ possède 40 réglages de broyage distincts, depuis Espresso à Presse française. Un système de calibrage innovant permet l'élimination de toutes les tolérances d'usinage, avec, pour résultat, une performance précise et identique pour tous les moulins.*



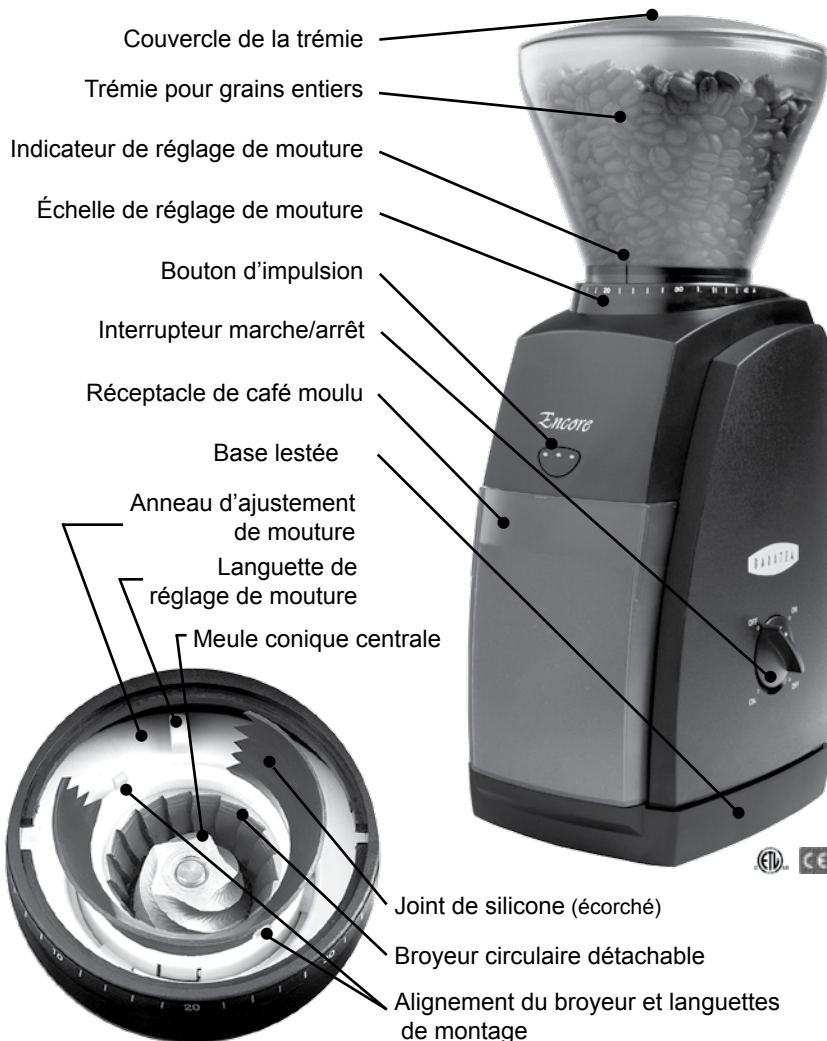
## Table des matières

Introduction .....	1
Table des matières .....	2
Identification des parties.....	3
Informations de sécurité.....	4
Opération initiale .....	5
Réglage de mouture .....	6
Interrupteur marche/arrêt.....	7
Monté à l'avant sur le bouton d'impulsion .....	7
Nettoyage automatique.....	8
Entretien et nettoyage.....	8
Nettoyage du boîtier et Hopper .....	8
Le nettoyage des bavures.....	9
Retirez la meule circulaire.....	9
Nettoyage de la meule circulaire.....	9
Replacing the Ring Burr .....	10
Remplacement de la meule circulaire.....	10
Garantie et service .....	11
Notes .....	12
Guide de dépannage: .....	<a href="http://www.baratza.com/troubleshooting/">www.baratza.com/troubleshooting/</a>



# Encore

## Identification des parties



## Informations de sécurité

Veillez, s'il-vous-plaît, lire attentivement les informations ci-dessous. Elles contiennent des conseils importants relatifs à l'utilisation, la sécurité, l'entretien et le soin de cet appareil. Veuillez conserver ces instructions d'emploi pour une consultation ultérieure.

- N'utilisez qu'avec du courant alternatif et le voltage approprié. Voir la plaque placée sur la base du moulin pour déterminer le voltage approprié.
- Ne nettoyez le chemisage du moulin qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- N'utilisez ce moulin pour rien d'autre que son utilisation voulue (par exemple moulin des grains de café entiers).
- Désassemblez uniquement votre moulin comme indiqué dans la section entretien et nettoyage de ce manuel. Si vous ne pouvez pas remédier à un mauvais fonctionnement, veuillez vous rendre sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com) et notre page de dépannage. Si vous avez besoin d'une assistance supplémentaire, envoyez-nous un courriel sur [support@baratza.com](mailto:support@baratza.com) ou appelez-nous au 00 1 425-641-1245.
- Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour tout dégât ou blessure si le moulin est utilisé pour autre chose qu'aux fins prévues ou s'il est opéré ou réparé de manière impropre. Toutes les réclamations de garanties seront nulles.
- Ne faites pas fonctionner le moulin avec un fil ou une prise endommagés ou si le moulin fonctionne de manière défectueuse.
- Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE (ON).
- Éteignez et débranchez l'alimentation électrique du moulin lorsqu'il n'est pas utilisé et avant nettoyage.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez de la prise de courant – ne tirez jamais sur le fil.
- Conservez votre moulin hors de portée des enfants.
- N'immergez pas le moulin, la fiche ou le fil dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.

## Attention

- Débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer le moulin.

## Avant d'utiliser votre moulin

Avant d'utiliser votre moulin *Encore™* pour la première fois, vous devriez nettoyer la trémie à grain et le réceptacle à café moulu dans le l'eau chaude savonneuse. Voyez la section Entretien et Nettoyage pour obtenir des instructions sur la manière de retirer et de réinstaller ces parties. De la rouille peut se trouver sur les meules lorsque vous recevez le moulin. C'est normal et cela disparaîtra après qu'une petite quantité de café ait été moulue. Pour ôter la rouille et assaisonner les meules, veuillez moudre 100 grammes de café et débarrassez-vous en.

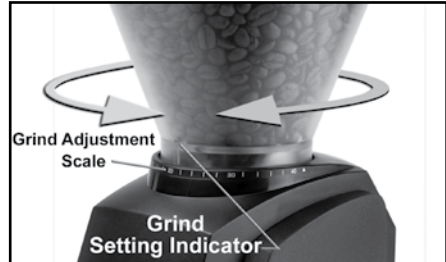
## Première utilisation

Placez le *Encore™* sur une surface plane et branchez-le dans le voltage approprié, uniquement dans une fiche de courant alternatif. Ôtez le couvercle de la trémie en le soulevant. Versez dans la trémie la quantité souhaitée de grains entiers torréfiés, sans dépasser le maximum de 225 grammes. Replacez le couvercle. Assurez-vous que le réceptacle à café moulu est inséré jusqu'au bout.



## Définir le réglage de mouture

Tournez lentement la trémie à grain dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour aligner l'indicateur de la trémie à grain avec le chiffre de réglage voulu sur l'échelle de mouture. Sélectionnez la mouture adéquate pour le processus de brassage que vous utilisez. 40 réglages de mouture sont disponibles. Les réglages montrés dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisés en tant que grandes lignes. La taille de mouture réelle pour un réglage particulier variera en fonction de plusieurs facteurs, comprenant : degré de torréfaction (brun ou noir), fraîcheur, humidité, type de grain, teneur en huile, etc. À l'usage, vous déterminerez le réglage approprié à votre goût, à votre méthode de préparation et à vos grains favoris.



Réglage	Type de café	Mouture
1 à 14	Espresso	Fine
16 à 28	Filtre/goutte-à-goutte	Moyenne
29 à 40	Presse	Grossière

### Note:

Des grains de café partiellement moulus peuvent rester entre les meules après que le moulin soit arrêté. Ajuster la mouture peut être plus simple lorsque le moulin fonctionne. Évitez le faire fonctionner le moulin avec des réglages très fins en l'absence de grains. Ceci peut endommager les meules.



## Utilisation manuelle

Vous pouvez tourner l'interrupteur marche/arrêt dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, depuis n'importe quelle position, sans l'endommager.

La quantité de café moulu dont vous avez besoin dépend du type de grain, de la grosseur de la mouture, de la méthode de préparation et du goût personnel.

À l'usage, vous découvrirez les réglages qui conviennent le mieux à votre goût personnel.



## Bouton d'impulsion monté à l'avant



Pour un broyage de courte durée, le *Encore*<sup>TM</sup> est équipé d'un bouton d'impulsion monté à l'avant. Il peut être utilisé pour mouliner directement dans un panier à expresso. Retirez le réceptacle à café moulu et positionnez le panier à expresso à l'intérieur du moulin, directement sous le bouton d'impulsion (voir photo). Appuyez et maintenez la pression sur le bouton d'impulsion pour broyer. Le broyage s'arrêtera lorsque vous relâchez le bouton.

### Note

Il est important de tenir le panier à expresso sous la goulotte d'éjection pour que le café moulu puisse tomber librement dans le panier. Tenir le panier tout contre la goulotte d'éjection fera que le café remontera et enrayera votre moulin.



## Nettoyage automatique

Un nettoyage approfondi, rapide et facile peut être réalisé en utilisant le nettoyant pour moulins à café Grindz™. Grindz™ est un produit conçu pour déloger les particules de café, absorber et éliminer les odeurs et les résidus d'huile de café. Placez simplement un paquet de Grindz™ dans la trémie à grains vide du moulin. Réglez le broyage sur 20 et faites fonctionner comme si vous broyiez des grains de café, jusqu'à ce que tout le Grindz™ ait été moulu. Une fois terminé, nous vous recommandons de broyer 4 cuillerées à soupe de café dans le moulin pour retirer tout résidu de Grindz™. Jetez ce café. Pour des informations sur Grindz™ rendez vous sur [www.urnex.com](http://www.urnex.com).



Vous pouvez acheter Grindz™ sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com)

## Soin et Nettoyage



### Nettoyage du chemisage et de la trémie

Arrêtez le moulin et débranchez la fiche de l'alimentation électrique. Ôtez tous grains restant dans la trémie à grains (il peut être plus simple de renverser le moulin et de verser les grains dans un bol). Retirez la trémie en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre aussi longtemps qu'elle tournera, puis soulevez la trémie hors du chemisage. Nettoyez la trémie, le couvercle de la trémie et le réceptacle à café moulu dans une eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

### Attention

Ne placez pas la trémie à grain, le couvercle de la trémie ou le réceptacle à café moulu dans le lave-vaisselle. Lavez uniquement à la main. N'immergez pas le chemisage du moulin dans l'eau.

## **Nettoyez les meules**



Si le moulin est utilisé quotidiennement, les meules peuvent être nettoyées toutes les deux semaines. Nettoyer permet aux meules de réaliser le broyage le plus régulier possible. Nettoyer permet également de retirer les huiles de café qui ranciront et dégraderont la saveur du café moulu. Ne lavez pas le broyeur.

## **Retirer le broyeur circulaire**



Retirez le joint de silicone de dessus le broyeur circulaire. Retirez le broyeur circulaire en le soulevant tout droit, hors du moulin, avec les languettes de montage. Si le broyeur ne se soulève pas, assurez-vous que la languette de réglage de mouture est tournée totalement dans le sens opposé des aiguilles d'une montre.

## **Nettoyer le broyeur circulaire**



Utilisez la brosse en soies (inclus avec votre moulin) pour retirer tout résidu de café présent sur le broyeur circulaire et le broyeur conique central monté à l'intérieur du chemisage du moteur. Lavez le joint de silicone dans de l'eau chaude savonneuse et séchez.

## Réinsérer le broyeur circulaire



Assurez-vous que l'anneau d'ajustement noir est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre aussi loin que possible. Replacez le broyeur en alignant la languette rouge avec l'entaille rectangulaire sur l'anneau d'ajustement noir. Secouez légèrement et poussez le broyeur circulaire fermement vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement placé.



Après avoir remis le broyeur en place, replacez le joint de silicone en alignant les deux rainures du joint de silicone aux petites languettes sur le dessus du broyeur circulaire et faites glisser le joint sur le broyeur circulaire.

## Réinsérer la trémie à grains



Pour remettre la trémie à grain en place, alignez les deux petites languettes de la base de la trémie (avec la petite encoche sur le côté droit) avec leurs rainures respectives au sommet du chemisage du moulin et insérez la trémie dans le moulin. Une fois la trémie en place, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à votre réglage de mouture désiré.

## **Garantie et Services**

### **Information de garantie pour les États-Unis et le Canada**

La limite de garantie pour les broyeurs Baratza est d'un an.

Cette garantie couvre tous les défauts matériels ou de main-d'œuvre (pièces et labeur), y compris le transport terrestre gratuit vers et depuis notre installation de réparation situé à l'intérieur des États-Unis et du Canada. Cette garantie ne s'applique pas à : utilisation incorrecte, manque de nettoyage, abus, usure normale, manque de réglage adéquat, objets étrangers (pierres, vis, etc.) dans les grains ou utilisations en-dehors de l'utilisation prévue qui consiste à moudre des grains de café torréfiés.

Si votre moulin à café tombe en panne dans les un an, envoyez un courriel à [support@baratza.com](mailto:support@baratza.com) ou téléphonez au 425-641-1245. Si le problème ne peut pas être résolu par téléphone et que le problème est déterminé comme étant couvert par la garantie, Baratza livrera à votre porte un moulin à café de remplacement identique ou comparable, sans charge et s'arrangera pour que votre moulin « en panne » nous soit retourné.

Lorsque vous recevez votre moulin à café de remplacement, veuillez utiliser le carton, le matériel d'emballage et le formulaire de renvoi fournis pour nous renvoyer le moulin à café « en panne » en le déposant dans n'importe quel emplacement de ramassage UPS. Si le broyeur se trouve hors des États-Unis ou du Canada, le client est responsable de l'expédition du broyeur pour réparation.

### **Informations de garantie à l'international**

Rendez-vous sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com) pour les informations de garantie pour les moulins vendus à l'extérieur des États-Unis.

### **Preuve d'achat et enregistrement du produit**

Vous pouvez enregistrer votre moulin à café sur [www.baratza.com](http://www.baratza.com). L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification de sécurité sur le produit. Il nous aidera également à remplir les dispositions du Consumer Product Safety Act. Le numéro de série se trouve sous le moulin. Veuillez conserver votre reçu, qui montre la date d'achat.

### **Pour des réparations et des pièces détachées**

e-mail: [support@baratza.com](mailto:support@baratza.com)

Pièces détachées : [www.baratza.com](http://www.baratza.com)

425-641-1245



## Notes

© 2012  
Baratza, LLC  
3923-120th Ave. S.E.  
Bellevue, WA. 98006  
[www.baratza.com](http://www.baratza.com)



rev: 011512